

Atelier cuisine et polyhandicap : entre réglementation et plaisir, favoriser la participation active

L'alimentation est un besoin fondamental, mais c'est aussi un moment de plaisir, de partage et de découverte. Pour les personnes polyhandicapées, l'accès à la cuisine peut être limité par des contraintes physiques, sensorielles ou cognitives. Pourtant, ces ateliers sont de formidables opportunités pour stimuler les sens, favoriser les apprentissages et l'autonomie, donner un « espace de choix », développer les interactions sociales et valoriser les compétences de chacun.

Mais comment concevoir un atelier cuisine qui soit inclusif et sécurisé ? Comment encourager la participation active des usagers malgré leurs difficultés ? Comment adapter les recettes aux besoins nutritionnels et aux troubles de l'alimentation ?

Cette formation propose aux professionnels des ESMS d'acquérir les connaissances et outils pratiques pour mettre en place et animer un atelier cuisine avec et pour des personnes polyhandicapées.

Objectifs

- Appliquer la réglementation des ateliers cuisine en ESMS et garantir un cadre sécurisé.
- Développer des stratégies d'inclusion et de participation active des personnes polyhandicapées dans l'atelier.
- Concevoir et adapter des menus en fonction des différents types d'alimentation et besoins nutritionnels des usagers.
- Savoir planifier, animer et évaluer un atelier cuisine dans un ESMS.

Contenu

Jour 1 : Cadre réglementaire et participation active

Matin : Réglementation et mise en place d'un atelier cuisine en ESMS

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en établissement médico-social.
- Normes HACCP et recommandations pour les ateliers avec un public vulnérable.
- Contraintes spécifiques en ESMS : espace, matériel adapté, organisation des séances.
- Encadrement légal et responsabilités des professionnels.
- Étude de cas et recommandations.

Après-midi : Participation active des usagers

- Méthodes pour favoriser l'engagement des personnes polyhandicapées :
 - Stimulation sensorielle et approche multisensorielle.
 - Communication alternative et adaptée.
 - Utilisation d'outils adaptés (contacteurs...).
 - Stratégies de motivation et valorisation des compétences des usagers.
- L'accompagnement éducatif et thérapeutique à travers la cuisine.

- Mise en pratique : jeux de rôle et études de cas sur l'accompagnement en atelier.

Jour 2 : Conception de menus adaptés et animation d'un atelier

Matin : Élaboration de menus adaptés aux différents types d'alimentation

- Les différentes textures et adaptations alimentaires : alimentation mixée, hachée, enrichie, liquide...
- Apports nutritionnels spécifiques : prise en compte des besoins liés aux pathologies associées (dénutrition, dysphagie, troubles digestifs).
- Recettes adaptées et attractives pour les usagers polyhandicapés.
- Méthodologie de choix des ingrédients et d'organisation logistique.

Après-midi : Mise en situation et animation d'un atelier cuisine

- Simulation : mise en place d'un atelier cuisine complet en fonction des profils des participants.
- Analyse et évaluation des pratiques des professionnels.
- Élaboration d'un plan d'action personnalisé pour intégrer l'atelier dans le projet d'établissement.
- Temps d'échange et bilan de la formation.

Méthode

- Identification des besoins et attentes des participants en début de formation.
- Alternance d'apports théoriques, de mises en situation et d'études de cas.
- Travaux de groupe et exercices pratiques pour faciliter l'appropriation des concepts.
- Échanges d'expériences et analyse des pratiques des stagiaires.
- Mise en situation réelle : conception et animation d'un atelier cuisine adapté.

INTRA-ÉTABLISSEMENT

Durée : 2 jours (14 heures).

Coût : 1 310 €/jour

S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

Infos Pratiques

12 PARTICIPANTS MAXIMUM

PUBLIC

Tous les professionnels des ESMS impliqués dans l'accompagnement des personnes polyhandicapées et souhaitant mettre en place des ateliers cuisine adaptés.

Par sa présence requise au terme de l'action, un cadre participant au bilan, voire à la formation, permet de porter une dynamique institutionnelle nécessaire à la pérennité des projets.

PRÉREQUIS Aucun prérequis n'est nécessaire.

MATÉRIEL/ÉQUIPEMENT

L'établissement doit prévoir de mettre à disposition du matériel. La liste des fournitures nécessaires sera communiquée en amont de la formation.

INTERVENANT

- **Yann BOUFFORT**, chef de service éducatif et formateur spécialisé dans l'accompagnement des personnes polyhandicapées.

ÉVALUATION

Évaluation des acquis tout au long de la formation sur la base des productions personnelles. À l'issue de la formation, l'intervenant évalue l'atteinte des objectifs avec un questionnaire (cf. mise en œuvre du dispositif d'évaluation p.128-129).